Спецвыпуск «Золотая коллекция рецептов» № 24 сентябрь 2009 г.
Учредитель – физическое лицо.
Гл. редактор Денисов А.А.
Установочный тираж 68 100 экз.
Заказ № 2578
Цена свободная

Номер подписан в печать 17.09.2009 по графику 18.00, фактически 15.00.
Адрес типографии: 606007 Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несут рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ КВАШЕНИЯ И МОЧЕНИЯ ОВОЩЕЙ, ЯГОД, ФРУКТОВ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№24



ISSN 1992-3783
09024
9 771992 378002

Рослова Нина, г. Курган

Капуста «Аппетитные кусочки»

300 г капусты, 100 г моркови, 100 г свеклы, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. 70% уксусной эссенции.

Специи: 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. тмина, 4 гвоздики.

Рассол: 2 ст. воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

На дно 3 л банки уложить морковь, нарезанную кружочками, мелко нарезанный чеснок, специи. Капусту нарезать крупными кусками, плотно уложить в банку, сверху уложить нарезанную кусочками свеклу.

Для рассола: в воду добавить соль и сахар, вскипятить. Кипящим рассолом залить капусту, добавить уксус, закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодное место на 5-6 дней.

Лишний сок будет вытекать, поэтому под банку нужно поставить какую-нибудь посуду. Чтобы не обмануться с количеством маринада, можно соль и сахар сразу же всыпать в банку и залить кипящей водой.



Васнецова Татьяна, г. Москва

Капуста «Рябиновая гроздь»

1 кг белокочанной капусты, 200 г рябины.

Маринад: 1 ст. яблочного уксуса, 1 л воды, 1,5 ст. сахара, 1/4 ст. соли.

Капусту нашинковать. Рябину бланшировать в кипящей воде.

Для маринада: смешать яблочный уксус и воду, добавить сахар и соль, вскипятить. Капусту с рябиной уложить в банки, залить маринадом, стерилизовать и закатать.

Примечание: можно добавить веточки эстрагона, листья вишни, кусочки хрена.

Смирнова Екатерина, г. Барнаул

Капуста с ягодами «Очарование»

1 кг капусты, 40 г моркови, 100 г яблок, 1 ст. л. клюквы, 1 ст. л. брусники, 1 ст. л. соли.

Кочан очистить, разрезать на четыре части, удалить кочерыжку и нашинковать.

На дно банки положить несколько листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с натертой морковью, посыпать солью. Нарезать яблоки. Выложить слоями яблоки, ягоды и куски капусты. Насыпать следующий слой капусты, легка умять его. Заполнив банку, положить сверху капустные листья, накрыть все марлей и придавить деревянным кругом с грузом. На следующий день, когда капуста пустит сок, удалить с поверхности пену и сделать в капусте несколько глубоких проколов.

В первые дни капусту хранить при комнатной температуре, а через неделю убрать в прохладное место.

Любимова Вера, г. Ижевск

Квашеная капуста с брусникой

1 кг брусники, 1 ст. моченой брусники, 100 г моченых яблок, 1/4 ст. сахара, корица и гвоздика по вкусу.

Рассол квашеной капусты слить в эмалированную посуду, добавить к нему брусничную воду, сахар, гвоздику, корицу по вкусу, прокипятить и охладить. В капусту положить часть брусники, перемешать, уложить в посуду, полить охлажденным рассолом.

Украсить оставшейся брусникой и мочеными яблоками, нарезанными дольками.

Нечаева Валентина, г. Кировочепецк

Квашеная белокочанная капуста

2 кг капусты, 30 г тмина, целые яблоки, лук, перец, лавровый лист, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Капусту тонко нашинковать, перемешать с солью и тмином, добавить сахар. Обложить тару, в которой будет кваситься капуста, капустными листьями. Капусту засыпать тонкими слоями, каждый слой тщательно уминать. Затем капусту накрыть полотенцем, прижать деревянным кругом и сверху положить груз. Наполненную бочку поставить в прохладное помещение. Через 2-3 дня на поверхности появятся пузыри, что является признаком начавшегося квашения. Через 2 недели капусту перенести в холод, где она продолжает бродить.

Нужно следить за тем, чтобы капуста все время была покрыта рассолом. Периодически капусту нужно заливать подсоленной кипяченой холодной водой.

Земскова Елена, г. Сургут

Закуска «Виола»

2 кг белокочанной капусты, 300 г огурцов, 100 г моркови, соль, душистый перец горошком, лавровый лист, листья вишни и черной смородины, корень хрена, чеснок, зелень укропа.

Для рассола: в 1 л воды добавить 2 ст. л. соли, размешать.

Огурцы наколоть в нескольких местах. В посуду уложить на дно листья, хрен, укроп, чеснок. Плотно уложить огурцы, перекладывая укропом, чесноком, листьями вишни и смородины. Залить рассолом и поставить на месяц в прохладное место. Капусту нашинковать, морковь нарезать соломкой.

Капусту посолить по вкусу, слегка обминая ее руками. Через 30 мин. еще раз попробовать на соль. Затем в кадку уложить слой капусты в 5 см, плотно утрамбовать, сверху выложить соленые огурцы, затем - опять слой капусты, затем - огурцы. Верхний слой - капуста. Поставить в теплое место на 3 дня. Периодически сливать избыток рассола, но если рассола недостаточно, то доливать холодной кипяченой водой, чтобы поверхность была покрыта жидкостью. Через 3 дня убрать в холодное место. Через неделю закуска готова.



Белякова Екатерина, г. Сочи

Капуста «Чесночная»

4 кг капусты, по 50 г чеснока, корня хрена и зеленой петрушки, 100 г свеклы, 1 стручок горького перца.

Рассол: 2 л воды, по 1/2 ст. соли и сахара.

Капусту нарезать крупными ломтиками, переложить мелко нарезанным чесноком, петрушкой, горьким перцем, маленькими кубиками свеклы и тертым хреном.

Для рассола: смешать воду, соль и сахар, вскипятить и охладить.

Рассолом залить капусту, прижать сверху грузом, выдержать 2 суток в тепле, а затем убрать в холод.

Пантелеева Нина, г. Орел

Капуста «Восточная»

1 кочан капусты, 200 г свеклы, 50 г сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. соли.

Специи: 5 горошин черного перца, 1 стручок красного перца.

Заливка: 3 л воды, 2 ст. л. 9 % уксуса.

Кочан капусты разрезать на части. Нарезанную капусту переложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 2-3 мин., затем вынуть и охладить в воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками. В кастрюле уложить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, посолить, залить водой и довести до кипения. Вынуть и охладить. В банку слоями уложить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпать пряностями.

Заливка: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2-3 мин., затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод.

Суханова Елена, г. Воронеж

Квашеная капуста с изюмом

Подготовленную капусту порубите. Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Изюм промойте. Все уложите в эмалированную кастрюлю и перемешайте. Сверху прикройте целым капустным листом и поставьте груз. Через 3 дня капусту убрать в холодное место. Через 2 недели капуста готова к употреблению.



Галкина Любовь, г. Иваново

Капуста «Садовая»

5 кг капусты поздних сортов, душистый перец горошком, кориандр, семена укропа, 1/2 ст. соли, 1/2 ст. меда.

Капусту мелко нашинкуйте, помните с солью, смешайте со специями и медом. Уложите в стерилизованные банки, накройте стерилизованными крышками и стерилизуйте: 1 л банки - 40 мин., 3 л - 1,5 ч., после чего немедленно закатайте, переверните вверх дном, укутайте одеялом и оставьте до полного остывания. Храните в прохладном месте.

Иванова Ирина, г. Саранск

Капуста «Отличное настроение»

1 кг белокочанной капусты, 1 ст. л. соли.

Маринад: 3 ст. воды, 1 ст. 3% уксуса, 5 горошин душистого перца, 8 гвоздик, 3 лавровых листа, 1 ст. сахара.

Белокочанную капусту очистите, удалите кочерыжку, нарежьте соломкой. Затем слегка перетрите с солью, отожмите, переложите в банку и залейте охлажденным маринадом.

Для маринада: смешайте воду, уксус, сахар, душистый перец, гвоздику, лавровый лист и вскипятите. Банку закройте и поставьте в холодное место. Через 5-6 дней капуста готова.

Употребляйте как холодную закуску и как гарнир.

Жданова Екатерина, г. Урюпинск

Капуста «Яркая»

На 1 л банку - 500 г краснокочанной капусты, 1 антоновское яблоко, 100 г свеклы, 1 гвоздика, 2 горошины черного перца, 2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Капусту нашинковать соломкой, опустить в подкисленную кипящую воду и варить 5 мин. Затем снять с огня, откинуть на дуршлаг. В отвар добавить соль, довести до кипения и использовать для заливки.

В подготовленные банки положить капусту, переложить ее дольками антоновских яблок, добавить 2 ст. л. тертой свеклы, приправу, сахар, лимонную кислоту. Банки заполнить доверху, залить горячим рассолом, закрыть крышками, стерилизовать 15 мин., закатать.

Примечание: по желанию можно добавить бруснику или клюкву.

Симонова Любовь Георгиевна, г. Орел

Капуста «Оригинальная»

На 1 кг капусты - 1 ст. соли, 3/4 ст. сахара или меда, 20 лавровых листиков.

Капусту нашинковать, перемешать с сахаром и лавровыми листьями, плотно уложить в эмалированную кастрюлю. Накрыть деревянным кружком, положить груз и выдерживать в комнате в течение 3-5 дней. Затем разложить в 1 или 3 л банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать: 1 л - 40 мин., 3 л. 1,5 ч. и закатать.



Жестова Диана, г. Оханск

Капуста с можжевельником

1 кг капусты, 1 ч. л. семян укропа, 10 г сушеных ягод можжевельника, 2/3 ст. л. соли.

Рассол: 3 л воды, 1 ст. соли.

Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную посуду, перекладывая можжевельником. Добавить семена укропа.

Для рассола: растворить соль в воде и вскипятить. Залить горячим рассолом, прижать сверху грузом, выдержать 2 суток в тепле, а затем убрать в холод.

Кобленкова Марина, г. Орел

Капуста с тмином

1 кг капусты, 5 г семян тмина, 2/3 ст. л. соли.

Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную посуду, перекладывая семенами тмина и пересыпая солью, прижать сверху грузом, выдержать 2 суток в тепле, а затем убрать на холод.

Примечание: тминное масло, покрывая поверхность сока тонкой пленкой, препятствует развитию вредных микроорганизмов.

Сухова Софья, г. Владимир

Краснокочанная капуста «Гурия»

5 кг краснокочанной капусты, 200 г свеклы, 2 стручка острого перца, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 лимона, 2 ст. л. меда, 1,5 ст. воды, 1/2 ст. соли.

Кочан очищают и режут на несколько частей. Лимон натирают на крупной терке, удалив семена, и смешивают с капустой. Все укладывают в тару, пересыпая зеленью петрушки и небольшими кусочками свеклы. В горячей воде растворяют мед, соль, добавляют стручки острого перца и заливают ей капусту. Охлаждают, закрывают крышкой и убирают в холодное место.



Потапова Елена, г. Шахты

Капуста «С перчинкой»

1 кг капусты, 300 г моркови, по 1 стручку сладкого зеленого и красного перца, кусочек корня и зелень сельдерея, пучок зелени петрушки и укропа, 1 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. л. соли.

Капусту нашинковать. Морковь, сладкий зеленый и красный перец, корень сельдерея с листьями нарезать тонкими полосками и добавить пучок зелени петрушки.

Овощи смешать, добавить соль, хорошо размешать и выдержать 1-2 ч. Затем смесь плотно уложить в банки, перекладывая между рядами черным перцем и лавровым листом, покрыть целыми капустными листьями.

По окончании брожения посуду накрыть и перевязать полиэтиленом. Перебродившую смесь хранить в холодном месте.

Горева Клавдия, г. Геленджик

Острая квашеная капуста

5 кг капусты, 1,5 ст. соли, чеснок, черный перец горошком, морковь по вкусу.

Выбрать крепкие кочаны, снять поврежденные листья, разрезать каждый на 4 части, удалить кочерыжку.

Подготовленную капусту плотно нафаршировать смесью из тертой моркови с добавлением перца и соли. Уложить все плотно в посуду и поставить под гнет до появления сока. Если же выделивший сок не покрывает полностью капусту, следует приготовить слабый раствор (на 1 л воды - 1 ч. л. соли) соли и залить им капусту. Хранить в прохладном помещении.

Дикова Любовь, г. Смоленск

Капуста с чесноком и перцем

Рассол: на 1 л воды - 1 ст. л. соли, 4-5 горошин черного перца, 1 горошина душистого перца.

Чесночно-перечная масса: горсть очищенных долек чеснока и 4-5 стручков красного жгучего перца дважды пропустить через мясорубку.

Кочаны капусты надрезать крест-накрест почти до основания так, чтобы крайние покровные листья сохранить целыми, посолить, положить в посуду, сверху прикрыть деревянным кружком и нагрузить.

Через 2-3 дня снять пробу: если капуста просолилась, промыть ее холодной водой, отжать. Листья капустного кочана отогнуть и поближе к кочерыжке намазать их чесночно-перечной массой, сложить в посуду, залить рассолом, прикрыть деревянным кружком, сверху положить гнет.

Через 3 дня капуста готова к употреблению.

Капуста имеет острый вкус, рекомендуем для начала приготовить небольшое количество.



Отина Елена, г. Арзамас

Капуста с морковью и сладким перцем

5 кг капусты, 1,5 кг моркови, 1 ст. соли, 1 кг сладкого перца, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист.

Капусту нашинкуйте. Морковь и перец нарежьте соломкой, смешайте с капустой, добавьте мелко нарезанные петрушку и сельдерей, пересыпьте солью и оставьте на 1-2 ч.

Капусту вместе с выделившимся соком разложите в банки, утрамбуйте, добавьте лавровый лист и черный перец. Сверху накройте капустными листьями , закройте крышкой и оставьте на 2 ч для брожения. Для длительного хранения уберите в прохладное место. Перед употреблением уберите закисший слой.

Может использоваться как гарнир и в качестве салата.

Сухорукова Ксения, г. Подольск

Капуста квашеная «Полезная»

1 кг капусты, 800 г свеклы, 2 головки чеснока, 1 ч. л. молотого горького перца, 1 ч. л. соли.

Капусту нарежьте крупными кусками. Мелко порубите чеснок.

На дно посуды уложите кружочки очищенной свеклы, посыпьте чесноком, молотым горьким перцем и солью. Затем уложите слоями капусту, соль, чеснок и т. д.

Сверху положите слой свеклы, накройте тарелкой или деревянным кружком с грузом и завяжите марлей. Поставьте капусту на 2 дня в теплое место, а затем перенесите на холод.

Лыкова Инна, г. Краснодар

Капуста квашеная «Скорая»

1 кг белокочанной капусты, 1 морковь, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Капусту очистить и удалить кочерыжку, нарезать соломкой, затем уложить в стеклянную банку, пересыпая нарезанной соломкой морковью и солью. Залить холодной кипяченой водой на 4-6 см выше уровня капусты, накрыть тканью и оставить при комнатной температуре на 3 дня, в течение этого времени протыкая 6-8 раз деревянной палочкой. Через 3 дня часть сока слить, растворить в нем сахар и снова влить в капусту.

Закрыть банки и убрать на холод. Через 1-2 дня капуста готова.

Лепина Юлия, г. Ярцево

Капуста со свеклой «Малиновая»

2 кг капусты, 1 головка чеснока, кусочек корня хрена, 30 г зелени петрушки, 100 г свеклы, 1 стручок перца.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара.

Овощи вымыть и очистить. У капусты удалить кочерыжки и разрезать на куски по 200-300 гр. Чеснок и петрушку мелко нарезать, хрен натереть на мелкой терке, свеклу нарезать крупными кубиками.

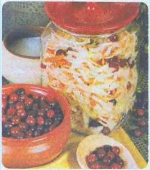
Все овощи плотно уложить в эмалированное ведро и залить теплым рассолом, накрыть и положить груз.

Оставить на 2 суток при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Через неделю капуста готова. Получается она красивого малинового цвета. Хранить в прохладном месте.

Пермякова Галина, г. Муром

Салат капустный «Порционный»



1 кг капусты, 200 г моченых яблок, по 1/4 ст. моченой сливы, вишни, брусники, винограда, клюквы, 1/3 ст. сахара, 2 ст. л. растит. масла.

Из кочанов вырезают кочерыжку и грубые части листьев, режут небольшими кусками. Моченые яблоки режут на 4-8 долек, вынимают сердцевину. Моченые виноград, вишни и сливы идут в салат целыми. Бруснику или клюкву тщательно перебирают и отобранные ягоды промывают.

Подготовленные овощи и плоды кладут в большой эмалированный таз и осторожно перемешивают. Затем добавляют сахар, еще раз перемешивают и дают выстояться 30-40 мин., после чего добавляют растит. масло и еще раз перемешивают.

Готовый салат плотно укладывают в стеклянные банки и хранят в холодильнике не более 10 дней.

Рыжова Галина, г. Абакан

Капуста с морковью

1 кг капусты, 100 г моркови, 1 ст. воды, 1 ст. л. соли.

Капусту нарезать соломкой, морковь натереть на терке, овощи перемешать. Бочонок выстелить капустными листьями, выложить на них овощную смесь, пересыпая каждый ряд солью. Заполненный бочонок накрыть прокипяченной тканью и оставить на 15 дней. Во время брожения капусту нужно протыкать.

Через 15 дней снять пену, положить сверху свежие капустные листья, на них - деревянный круг с грузом. Когда рассол посветлеет - капуста готова.

Полькина Алена, г. Северск

Капуста с яблоками «Летняя радость»

1 кг капусты, 50 г антоновских яблок, 30 г моркови, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ст. л. клюквы, 1/2 ч. л. кардамона, 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха, 1/2 ч. л. молотой корицы, 2 лавровых листа, 1/3 ч. л. тмина.

Рассол: 1 ст. воды, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соли.

У яблок удалить сердцевину и семена, нарезать крупными ломтиками. Морковь нашинковать.

Для рассола: вскипятить воду и добавить в нее мед и соль.

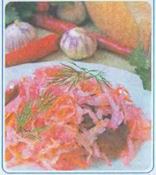
Нашинкованную капусту выложить слоями, пересыпая каждый слой морковью, ягодами клюквы, перекладывая ломтиками яблок, лимона, специями. Каждый капустный ряд нужно слегка приминать и поливать охлажденным рассолом.

Накрыть кастрюлю тканью и оставить для брожения в тепле.

Карпатова Екатерина, г. Н. Новгород

Шинкованная капуста

Нашинковать капусту, свеклу и кислые яблоки. На дно банки насыпать соль, положить слой капусты, соль, свеклу и снова капусту, яблоки до заполнения банки. Положить гнет, дать постоять 2 дня в комнате, чтобы капуста могла закиснуть, а затем вынести в холод.



Пановва Евгения, г. Ангарск

Капуста с ржаным хлебом

Шинкуют капусту, морковь, свеклу, добавляют лавровый лист, соль, семена укропа или тмина и перемешивают. Посуду на 1/4 часть заполняют ржаным хлебом, сверху укладывают нашинкованные овощи со специями. Капуста готова через 3 дня.

За время квашения капусту следует несколько раз проколоть деревянной палочкой. Хранить в холодном месте.

Игнатова Юлия, г. Шатки

Капуста «Сильвия»

1 кг капусты, 1 ст. л. соли, брусника, клюква, морковь, яблоки кислых сортов, 1 ст. л. ржаной муки.

Дно банки посыпать тонким слоем ржаной муки, затем уложить капустные листья, плотно набить рубленой капустой и прикрыть ее капустными листьями. Добавить нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву.

Накрыть капусту деревянным кружком. Сверху положить груз.

Через 5 дней капуста начнет закисать и на ее поверхности появится пена. Когда пена исчезнет, капуста готова.

Примечание: *во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть.*

Сапожник Анна, г. Чкаловск

Капуста с репой «Объедение»

1 кочан капусты, 2 моркови, 1 репа, 1 ст. л. сухих листьев крапивы, 1 ст. л. сухих листьев малины, 1 ч. л. тмина, соль.

Капусту тщательно промыть, разрезать кочан на четыре части и разделить на листья. На дно посуды положить капустные листья, на них - кусочки очищенной моркови, снова - капусту, каждый слой пересыпать сухими листьями крапивы, малины и перекладывать очищенной и нарезанной кружочками репой. Верхний слой - капустный.

Для заливки: в воду добавить соль, тмин и довести до кипения. Теплый рассол влить в подготовленные овощи, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Посуду поставить в прохладное место на 3-4 дня, периодически встряхивая и подливая жидкость.

Пивоварова Александра, г. Арзамас

Капуста квашеная «По-армянски»

5 кг квашеной капусты, 100 г чеснока, 500 г моркови, по 10 г корня хрена, сельдерея и петрушки, 2 стручка горького перца, 30 г листьев вишни, 100 г свеклы.

Маринад: 3 л воды, 3 горошины душистого перца, 1/2 ст. соли, 3 лавровых листа, 2 ч. л. корицы.

Капусту очищают и разрезают на 2-4 части. Головки чеснока разделяют на зубчики и замачивают в теплой воде на 1,5 ч., а затем очищают. Морковь нарезают кружочками. Перец промывают и удаляют плодоножки. Коренья очищают, разрезают вдоль на 2-4 части. Свеклу нарезают тонкими пластинками. На дно посуды укладывают листья капусты и вишни, а затем плотно рядами нарезанную капусту. Между рядами укладывают чеснок, коренья, морковь, свеклу, перец. Верхний слой овощей накрывают капустными листьями, а затем тканью, сверху кладут груз. После этого овощи заливают маринадом.

Для маринада: в кипящую воду добавляют специи, охлаждают.

В течение 5 суток капусту выдерживают при комнатной температуре, затем переносят на холод.



Корякова Елена, г. Королев

Капуста «Брюссельская»

700 г брюссельской капусты, 2 горошины черного перца, 1 горошина душистого перца, 1 луковица, 1/2 ч. л семян горчицы.

Заливка: 1 л воды, 1,5 ст . 9% уксуса, 3,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Очищенную и вымытую капусту отваривают в подсоленной (1/2 ст. л. соли на 1 л воды) воде до полуготовности, вынимают, обсушивают, раскладывают по нагретым банкам. При этом ее перекладывают пряностями, тонкими кольцами лука и заливают горячей заливкой.

Для заливки: воду смешивают с уксусом, добавляют сахар и соль, доводят до кипения.

Банки закрывают и пастеризуют при 85°С: 0,7-1 л - 25 мин., 0,5 л - 20 мин. По окончании пастеризации банки быстро охлаждают.

Лепина Юлия, г. Ярцево

Капуста «По-китайски»

3 кг капусты, 3 стручка горького перца, 3 головки чеснока, 2 моркови.

Заливка: 1,5 л воды, 1,5 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. растит. масла, лавровый лист, черный перец горошком.

Подготовленную капусту нарежьте крупными кусками, добавьте перец, измельченный чеснок и натертую на крупной терке морковь.

Для заливки: смешать воду и уксус, добавить растит. масло, лавровый лист, черный перец горошком и довести до кипения.

Залейте заливкой, прокипятите 10 мин. и разложите по банкам. Храните в прохладном месте.

Ермолова Антонина, г. Саратов

Капуста «Пряная»

5 кг капусты, 300 г моркови, 1 ч. л. семян тмина, немного душистого перца, 500 г яблок, 1/2 ст. соли.

Нашинкованную капусту при закладке в тару послойно пересыпьте солью, семенами тмина, добавьте нашинкованную морковь и нарезанные яблоки. Оставить для брожения на 3 дня, затем поставить в прохладное место.



Перевалова Зоя, г. Тюмень

Капуста «Закусочная»

1 кг капусты, 800 г свеклы, 2 головки чеснока, 1 ч. л. молотого горького перца, 1 ч. л. соли.

Капусту нарежьте крупными кусками. Мелко порубите чеснок. На дно посуды положите кружочки очищенной свеклы, посыпьте чесноком, молотым горьким перцем и солью.

Затем уложите слоями капусту, соль, чеснок и т.д. Сверху положите слой свеклы, накройте тарелкой или деревянным кружком с грузом, завяжите марлей. Поставьте капусту на 2 дня в теплое место, а затем перенесите на холод.

Хрулева Александра, г. Омск

Капуста, квашенная половинками

5 кг капусты, 1/2 ст. соли.

Подготовленные кочаны капусты бланшируйте в кипящей воде 2-3 мин. После остывания плотно уложите в емкость для квашения и пересыпьте солью.

Закройте сверху зелеными капустными листьями и салфеткой. Положите деревянный кружок, а на него груз.

Куравлева Мария, г. Новороссийск

«Быстрая» квашеная капуста с луком

5 кг капусты, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 1 ст. растит. масла, 1/4 ст. соли.

Подготовленную капусту нарезать крупными кусками, залить крутым кипятком, затем обжарить лук и зелень петрушки на растит. масле. В тару уложить охлажденную капусту, обжаренные овощи, добавить соль и мелко нарезанный чеснок. Положить гнет и оставить при комнатной температуре. На третий день капуста готова.



Короткова Наталья, г. Чкаловск

Капуста «По-эльзасски»

1 кг капусты, по 1/2 ч. л. молотых ягод можжевельника и черного перца горошком, 3-4 виноградных листа, 1/2 ст. л. соли.

Подготовленную капусту нашинкуйте, смешайте с солью, перцем и можжевельником. Уложите в емкость поочередно слоями, перекладывая молодыми листьями винограда. Храните в прохладном месте.

Суркова Елена, г. Дзержинск

Капуста «По-немецки»

1 кг капусты, щепотка тмина, 1 морковь, 4 листа хрена, 1 ст. л. соли.

Капусту нашинкуйте и перемешайте с солью, тмином, а также с морковью, натертой на терке. Плотно уложите в емкость слоями, переложив листьями хрена. Поставьте под гнет и уберите в прохладное место.

Демахина Юлия, г. Брест

Капуста квашеная «На скорую руку»

2 кг капусты, 3 моркови, 3 зубчика чеснока.

Маринад: 1 л воды, 1/2 ст. растит. масла, 1,5 ст. л. 70% уксусной эссенции, 1,5 ст. л. соли.

Капусту нашинковать, но не мять, добавить тертую на мелкой терке морковь и измельченный чеснок.

Вскипятить воду и смешать с солью, маслом и уксусной эссенцией. Залить смесь капусты с морковью и чесноком полученным маринадом. Капуста готова к употреблению сразу после остывания.

Чеснокова Екатерина, г. Курск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баклажанов,
- 100 г белокочанной капусты,
- 100 г репчатого лука,
- 30 г морковной ботвы,
- 1 головка чеснока,
- 1 ст. л. растит. масла.

Баклажаны «Закусочные»

- Морковную ботву мелко нарезать.
- Лук нашинковать, соединить с зеленью и спассеровать на растит. масле.
- Капусту нашинковать, обдать кипятком, остудить, воду слить, отжать, смешать со спассерованным луком и зеленью, добавить толченый чеснок, посолить и перемешать.
- Баклажаны уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и варить 5 мин. до мягкости.
- Вынуть из воды, надрезать вдоль и начинить фаршем.
- Плотно уложить в посуду для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить гнет.
- Хранить в холодном месте.

Журина Татьяна, г. Заволжск, Ивановская обл.



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баклажанов,
- 100 г капусты,
- 100 г сладкого перца,
- 50 г зелени сельдерея,
- 1 ст. л. растит. масла.

Рассол:
- 1 ст. л. соли,
- 1 л воды.

Баклажаны с капустой и перцем

- Баклажаны залить рассолом, накрыть крышкой и варить 5 мин.
- Вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем.
- Для фарша: зелень и перец мелко нарезать, спассеровать на растит. масле.
- Капусту мелко нашинковать, залить кипятком и выдержать в нем до остывания, отжать, смешать с перцем и зеленью, посолить (1 ст. л. соли на 1 кг овощей) и перемешать.
- Плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него груз.
- Хранить в холодном месте.

Мидянова Ольга, г. Нижний Новгород



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баклажанов,
- 100 г корня сельдерея,
- 200 г моркови,
- 2 головки чеснока,
- 1 ст. л. растит. масла.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1 ч. л. соли.

Баклажаны «Оригинальные»

- Коренья вымыть, очистить, нашинковать и спассеровать на растит. масле, посолить, добавить измельченный чеснок, перемешать.
- Баклажаны вымыть, уложить в кастрюлю, залить рассолом, накрыть крышкой и варить 5 мин. до мягкости.
- Затем вынуть из воды, охладить, надрезать вдоль и начинить фаршем.
- После этого плотно уложить в тару для квашения, накрыв чистой тканью, сверху установить деревянный кружок, а на него груз.
- Если на второй день после квашения над тканью не появился сок, груз увеличить и вынести посуду с баклажанами на холод для заквашивания и дальнейшего хранения.

Ирсанова Полина, г. Ижевск



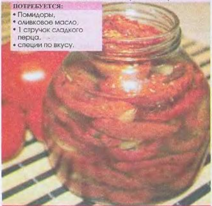
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баклажанов,
- 800 г моркови,
- 40 г пастернака,
- 20 г сельдерея,
- 20 г петрушки,
- 100 г репчатого лука,
- красный молотый жгучий перец по вкусу.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1,5 ст. л. соли,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ч. л. сахара.

Квашеные баклажаны

- Морковь и пастернак нарезать соломкой и обжарить. Нарезать корни сельдерея и петрушки. Лук нашинковать. Все смешать и добавить перец.
- Баклажаны вымыть, обрезать со стороны плодоножки и вымачивать 2-3 ч. в соленой воде для удаления горечи. После этого промыть их холодной водой.
- Каждый баклажан разрезать вдоль и наполнить овощной смесью. После этого вертикально, но не слишком плотно друг к другу поместить в какую-либо подходящую посуду, лучше в небольшую кадушку, и залить рассолом.
- Через 4-5 дней после брожения тару с баклажанами перенести в холодное место.

Ракова Светлана, г. Краснодар

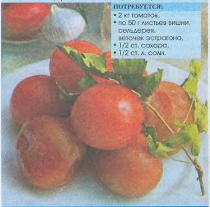


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Помидоры,
- оливковое масло,
- 1 стручок сладкого перца,
- специи по вкусу.

Помидоры «К столу»

- Высушить помидоры в духовке.
- Вяленые томаты плотно уложить в небольшие банки, добавить острый перец и специи, залить оливковым маслом.
- Является отличным дополнением к макаронным блюдам и салатам.

Щербакова Тамара, г. Тула



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг томатов,
- по 50 г листьев вишни, сельдерея, веточек эстрагона,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. л. соли.

Помидоры «Жаркие»

- Томаты вымыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в тару рядами, перекладывая их пряностями.
- Накрыть сверху чистой тканью и положить гнет.
- Выдержать томаты в теплом помещении до появления рассола и затем выставить на холод для хранения.

Квадратова Мария, г. Новый Уренгой



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3,3 кг мелкоплодных помидоров.
  Сок:
- 2 кг крупных зрелых помидоров,
- 4 ст. л. соли,
- 2,5 ст. л. сахара.

Помидоры «Любимые»

- Мелкоплодные помидоры моют, накалывают в нескольких местах зубочисткой и плотно укладывают в банки по плечики.
- Крупные помидоры разрезают и разогревают в эмалированной кастрюле под крышкой, не доводя до кипения.
- Горячую массу протирают через редкое сито, растворяют в ней соль и сахар и заливают помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризуют при 85°C: 1 л банки - 30 мин. и закатывают.

Пивоварова Екатерина, г. Павлово



ПОТРЕБУЕТСЯ:
На 3 л банку:
- 2 кг огурцов,
- 30 г укропа,
- 6 зубчиков чеснока.
  Рассол:
- 1 л воды,
- 2 ст. л. соли.

Квашеные огурцы

- Огурцы вымыть и замочить в холодной воде на 4-6 ч.
- Уложить в банки вместе с укропом и чесноком, залить рассолом, накрыть стерилизованными крышками, выдержать при комнатной температуре 3-5 дней до начала брожения.
- Для рассола: растворить соль в воде, вскипятить. Огурцы промыть кипяченой горячей водой, снова уложить в банки, залить рассолом, накрыть крышками, стерилизовать при 100°C 15 мин.
- Герметично укупорить, перевернуть и охладить.

Мишина Оксана, г. Уфа



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг зеленых помидоров,
- кусочек горького перца,
- 1 стручок сладкого перца,
- 1 пучок зелени петрушки,
- 1 пучок зелени укропа,
- 2 зубчика чеснока,
- 2 ч. л. соли.

Помидоры «С характером»

- Мелко нарезать чеснок.
- Зелень и перец пропустить через мясорубку, добавить соль и перемешать.
- Помидоры вымыть, надрезать и уложить внутрь по 2 кусочка чеснока и смесь зелени и перца.
- Уложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное помещение.
- Через 3 недели помидора готова.

Мишина Оксана, г. Уфа



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг бурых помидоров,
- 1 ст. л. соли.

Фарш:
- 100 г зелени сельдерея,
- 100 г моркови,
- 100 г лука,
- 1/2 ст. растит. масла.

Квашеные помидоры

- Помидоры разрезают пополам, между разрезанными половинками закладывают слой фарша.
- Нафаршированные томаты укладывают плотно в тару, сверху устанавливают гнет.
- После выделения сока выставляют на холод.
- Для фарша: зелень промыть, обсушить и мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать.
- Перемешать зелень с луком и морковью, спассеровать на растит. масле, посолить.

Жалелова Полина, г. Барнаул



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг мелких огурцов,
- 2 л воды,
- винная кислота на кончике ножа,
- укроп,
- виноградные листья,
- перец горошком,
- зерна горчицы.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1 ст. л. сахара,
- 3 ст. л. соли.

Квашеные корнишоны

- Для рассола: растворить в воде соль и сахар, довести до кипения.
- Огурцы промыть, срезать кончики и вымочить 2-3 ч. в холодной воде, уложить в банку вместе с укропом, виноградными листьями, перцем и горчицей. Залить теплым рассолом.
- Банку накрыть полотняной тряпочкой, перевязать и оставить в помещении с комнатной температурой. Когда заливка станет мутной, перенести огурцы в прохладное помещение на 1-2 недели.

Иванова Мария, г. Липецк



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг свеклы.

Рассол:
- 1 л воды,
- 1/4 ст. соли.

Квашеная свекла "По-сельски"

- Свеклу нарезать кружками, залить рассолом на 3 см выше свеклы.
- Сверху положить деревянный круг и гнет.
- Рассола необходимо примерно 50% от массы свеклы.
- Свекла квасится в течение 10 дней при комнатной температуре.
- В первые дни брожения сверху появляется пена, которую нужно удалять.
- Следует также регулярно промывать чистой водой круг и груз.
- После того как брожение прекратится, банки помещают на хранение в холодильник.
- Примечание: квашеная свекла пригодна для приготовления борща, из рассола готовят квас.

Белкина Ирина, г. Муром

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- 2,5 л воды,
- 1/2 ст. соли.



Квашеная свекла «По старинке»

- Мелкую свеклу квасить целиком, крупную разрезать на кружочки.
- Подготовленную свеклу уложить в банки и залить рассолом.
- Сверху прикрыть деревянным кругом с гнетом.
- В первые дни брожения появится на поверхности пена, которую нужно снимать, а круг и гнет время от времени промывать свежим, чистым раствором соли.
- Через 10-15 дней, когда брожение заканчивается, банки долить рассолом, укупорить и убрать в холодное место.

Кротова Александра, г. Ярцево

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3,5 кг очищенной тыквы,
- 700 г сладкого перца,
- 1 кг помидоров,
- 500 г лука,
- 3 головки чеснока,
- 1 кг кислых яблок,
- 2 ст. л. горчицы,
- 1 ч. л. душистого перца,
- 6 лавровых листьев,
- 3 кусочка хрена,
- 3 ст. л. соли,
- 0,5 л кислого молока.

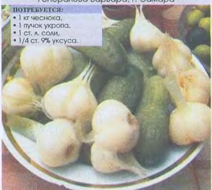


Квашеная тыква с овощами

- Тыкву очистить, нарезать кубиками, перцы - полосками, томаты - дольками, лук нашинковать, у яблок удалить сердцевину и нарезать дольками.
- Хрен мелко порубить, овощи уложить слоями, пересыпая солью и приправами.
- Приготовить отвар из семян перца и кожуры тыквы, варить 30 мин. на небольшом огне. Процедить и смешать с кислым молоком, залить овощную массу.
- Оставить на 10 дней при комнатной температуре, затем убрать в холодное место.
- Разложить по банкам, закатать, хранить в прохладном помещении.

Генералова Варвара, г. Самара

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг чеснока,
- 1 пучок укропа,
- 1 ст. л. соли,
- 1/4 ст. 9% уксуса.



Квашеный чеснок

- Чеснок очищают от корневой мочки и шелухи, моют и, выдержав 3 ч. в воде, ополаскивают.
- Уложить головки чеснока в банки и залить предварительно свареным и процеженным рассолом.
- Положить сверху пучок укропа вместе со стеблями и соцветиями.
- Чеснок надо оставить при комнатной температуре на 2 недели, а потом вынести в прохладное место.

Ражева Нина, г. Орел

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг перца.

Рассол:
- 4 ст. воды,
- 1/2 ст. соли,
- по 1/2 ч. л. душистого и черного перца,
- 3 шт. гвоздики.



Квашеный перец

- Перец очистите, сложите в кастрюлю, залейте прокипяченным и остуженным рассолом. Прижмите деревянным кружком с грузом, накройте марлей.
- Хранить перец в прохладном месте.

Куликова Валентина, г. Курск



Квашеный зеленый лук

- Срезанные перья лука перебрать, удалив засохшие, вялые и поврежденные, промыть и разрезать на кусочки по 2-3 см, затем плотно уложить слоями в стеклянную банку, пересыпая солью.
- Сверху положить кружок и гнет.
- Через сутки проследить, чтобы зелень была покрыта выделившимся рассолом.
- Если этого не произойдет, необходимо увеличить гнет либо добавить небольшое количество кипяченой охлажденной воды.
- Засаливается зеленый лук в течение 2-3 недель.
- Употреблять в салатах, первых блюдах, как приправу к мясным и рыбным блюдам, для бутербродов.

Дурнина Евгения, г. Арзамас



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг чеснока

Рассол:
- 3 л воды,
- 1/4 ст. свекольного сока,
- 1 ст. 6% уксуса,
- 1 ст. соли.

Чеснок в свекольном соке

- Чеснок очистить от корневых мочек и шелухи, промыть питьевой содой, уложить в посуду, перемежая стеблями и соцветиями укропа, кусочками стручков красного жгучего перца, корешками хрена, и залить рассолом.
- Для свекольного сока: 2 свеклы пропустить через мясорубку и отжать через сито. Для рассола: растворить в теплой кипяченой воде соль, влить уксус и свекольный сок. Посуду оставить на 2 недели при комнатной температуре, пока идет процесс брожения, а затем перенести в погреб, где хранить квашеный чеснок под гнетом.
- Примечание: во время брожения и после него в посуду долить рассол, приготовленный из расчета: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса.

Тумакова Лариса, г. Углич



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг моркови,
- 500 г яблок,
- зонтики укропа,
- корица,
- листья хрена и вишни,
- черный перец горошком.

Рассол:
- 2,5 л воды,
- 1/2 ст. соли.

Квашеная морковь

- Морковь вымыть и очистить, яблоки вымыть, удалить сердцевину и разрезать на 4 части.
- На дно посуды положить листья хрена, вишни, корицу и черный перец горошком.
- Плотно уложить морковь и яблоки, залить рассолом, накрыть крышкой и поставить под гнет в холодное место.

Глинкина Татьяна, г. Старый Оскол



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг моркови,
- 2 луковицы,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли.

Морковь, квашенная с луком

- Морковь очистить, промыть, нашинковать, перемешать с сахаром и солью.
- Очищенный репчатый лук нарезать тоненькими кружочками, смешать с морковью, плотно уложить все в банку, накрыть тканью и перевязать.
- Хранить в прохладном, сухом помещении.

Зайцева Людмила, г. Нальчик

Слива по-орловски

1 кг слив, корочка ржаного хлеба, 0,5 л воды, 3 гвоздки, 1/2 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Сливы вымыть, положить в банки с широким горлом, добавить корочку ржаного хлеба и залить кипящей заливкой. Сверху положить кружок (или тарелку) и гнет. Оставить на 2-3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место. Во время хранения периодически удалять плесень, которая может появиться на поверхности.

Использовать для приготовления винегретов, салатов или подавать к мясу.

Васнецова Татьяна, г. Муром

Моченый виноград «Сахарный»

***Заливка:** 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. порошка горчицы, 2 ч. л. соли.*

Для заливки: в воде растворить соль, сахар, добавить порошок горчицы и вскипятить.

Кисло-сладкий виноград уложить в банки, залить заливкой, накрыть салфеткой, сверху уложить кружок и гнет. Через 20 дней виноград готов. Хранить в холодном месте.



Ананьева Мария, г. Константинов

Моченые яблоки по старинному рецепту

3 кг яблок, 500 г укропа, 500 г смородиновых листьев.

***Сусло:** на 1 л воды - 1 ч. л. ржаной муки, 1 ч. л. соли.*

Для сусла: в воду добавить соль и ржаную муку, довести до кипения, охладить.

Уложить на дно кадки слой укропа с листьями смородины, а на него - яблоки - и так чередовать до заполнения тары. Затем прикрыть яблоки слоем укропа и листьями смородины, придавить деревянным кругом и залить холодным суслом. Через 5 ч. снова долить сусло, тару плотно закрыть и поставить в холодное место.

Огинчук Юлия, г. Иркутск

Моченые кислые яблоки

Яблоки.

***Заливка:** 5 л воды, 1/3 ст. сахара, 1/3 ст. соли.*

Яблоки уложить в банки, залить заливкой, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Яблоки получаются твердыми, их можно использовать в салатах.

Юрьева Дарья, г. Алапаевск

Моченая груша

5 кг груши, 1 кг брусники.

***Сусло:** 5 л воды, 1/4 ст. простокваши, 1 ст. л. соли. 1/2 ст. л. сухой горчицы, листья смородины.*

Уложите груши плодоножками вверх и бруснику рядами в кастрюлю, залейте суслом. Накройте крышкой, положите гнет. Через 10 дней перенесите в холодное помещение.

Петрова Галина, г. Чебоксарыч

Моченые яблоки «Любушка»

1 кг яблок, листья черной смородины

***Сусло:** 1 л воды, 1 ст. л. ржаной муки, 1 ч. л. соли.*

Кисло-сладкие яблоки перебрать и вымыть. Дно кастрюли устлать слоем листьев черной смородины. На листья уложить несколько рядов яблок вверх плодоножками. На яблоки вновь положить слой листьев, на них - опять несколько рядов яблок. Таким образом заполнить всю кастрюлю, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Для сусла: залить ржаную муку кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить.

Банку с уложенными яблоками поставить в холодное место, залить суслом и накрыть деревянным кружком с грузом. В первые 3-4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому банку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3-4 см выше деревянного кружка.

Через 30-40 дней яблоки готовы.



Квасова Лидия, г. Йошкар-Ола

Моченая слива

1 кг сливы, 2 ст. л. меда, 1/2 ст. л. соли.

Сливы уложить в стерилизованные банки, залить холодной заливкой и поставить на 5 дней на предварительное брожение в прохладное место. По необходимости добавьте заливки и снова поставьте в прохладное место. Через месяц слива готова.

Петропавловская Екатерина, г. Шатки

Моченые яблоки с брусникой

5 кг яблок, 500 г брусники, 1/2 ст. брусничных листьев, 2,5 л воды, 500 г сахара.

Яблоки и бруснику вымыть. Уложить яблоки в подготовленную тару плодоножками вверх, пересыпая их ягодами брусники. Поверх яблок уложить промытые брусничные листья. Растворить в воде сахар, нагреть до кипения, охладить и залить яблоки.

Накрыть чистой тканью, положить сверху деревянный кружок, установить гнет и вынести на холод.

Сыромятникова Тамара, г. Астрахань

Моченые яблоки с рябиной

2 кг яблок, 300 г рябины.

***Рассол:** 1 л воды, 1/4 ст. сахара и 1/2 ч. л. соли.*

Подготовленные яблоки и рябину вымыть, уложить в кастрюлю, равномерно распределяя рябину в промежутках между яблоками.

Для рассола: растворить воде сахар и соль, вскипятить и охладить. Остуженным рассолом залить яблоки с рябиной, накрыть тканью, установить гнет и поставить в холод.

Ашанская Марина, г. Новочебоксарск

Моченая антоновка «Осенний каприз»

Антоновские яблоки, листья черной смородины и вишни.

Заливка: 1 л воды, 1/3 ст. меда, 1 ч. л. соли.

В кастрюлю уложить на дно листья смородины и вишни. Яблоки вымыть. На листья уложить вверх плодоножками несколько слоев яблок, уложить слой листьев, сверху - яблоки и т.д.

Для заливки: в кипятке развести мед, добавить соль, охладить. Посуду с яблоками поставить в холодное место, накрыть деревянным кружком, сверху положить гнет. Первые 4 дня воду периодически подливать, чтобы уровень жидкости не опускался ниже 3 см над кружком.

Яблоки будут готовы через 30-40 дней.

Усачева Екатерина, г. Татарск

Моченая рябина с корицей

Заливка: 1 л воды, 1/4 ст. сахара, кусочек корицы.

Подмороженную рябину отделить от кистей, тщательно вымыть и высыпать в подготовленную посуду.

В кипящей воде растворить сахар, добавить корицу, охладить сироп и залить им рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6-7 дней выдержать при 20°С, затем перенести в холодное место.

Через 30 дней рябина готова к употреблению.

Примечание: моченую рябину используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, как добавку к салатам и винегретам.

Миронова Галина, г. Завитинск

Моченая рябина с яблоками

2 кг красной рябины, 2 кг яблок, 5 л воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли.

Подготовленные яблоки и рябину уложить в бочку и залить охлажденным раствором, приготовленным из воды, сахара и соли. Выдержать в прохладном месте 30 дней.

Бужилова Светлана, г. Курчатов

Моченые груши на простокваше

Груши уложить в кастрюлю плодоножками вверх, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины. Залить груши холодной кипяченой водой, добавить 1/4 ст. простокваши, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сухой горчицы.

Первые 5 дней доливайте сусло по мере надобности, чтобы груши всегда были покрыты.

Через 10 дней вынести в холодное место.



Щукина Валерия, г. Липецк

Груша моченая на сухарях

Груша.

Сусло: 150 г ржаных сухарей, 2,5 л воды, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сухой горчицы, 5 л кипяченой воды.

Груши уложить в кастрюлю вверх плодоножками, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины. Залить суслом.

Для сусла: ржаные сухари размешать в 1 ст. воды, залить кипятком, накрыть крышкой. Остывшее сусло процедите, добавьте соль, горчицу, кипяченую воду.

Первые 5 дней доливайте сусло по мере надобности, чтобы груши всегда были покрыты. Через 8 дней вынести в холодное место.

Чапурина Алевтина, г. Днепропетровск

Моченый виноград «Изумление»

1 кг винограда, 1/4 ст. семян горчицы.

Виноград промыть, уложить в банки, пересыпая семенами горчицы. Влить холодную воду, закрыть пергаментной бумагой, поставить на 30 дней в прохладное место.

Полянцева Юлия, г. Горнозаводск

Моченая брусника «С соком»

1 кг брусники.

Бруснику уложить в большую эмалированную кастрюлю или таз и раздавить деревянным пестиком до появления сока.

Сверху положить деревянный гнет, чтобы ягоды были покрыты соком. Хранить в прохладном месте.

Таначева Диана, г. Самара

Брусника квашеная «Натуральная»

1 способ

600 г брусники, 2 ст. сиропа.

Ягоды перебрать, промыть, удалить излишки влаги, обсушить на бумажном полотенце.

Сироп: 2 ст. воды, 2 ст. сахара.

Для сиропа: вскипятить воду с сахаром. Подготовленные ягоды уложить в прогретые стеклянные банки и залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при 95°С: 0,5 л банки - 20 мин.

2 способ

600 г брусники.

Сироп: 2 ст. воды, 2 ст. сахара.

Для сиропа: вскипятить воду с сахаром. Залить сиропом бруснику. Смесь на умеренном огне нагреть до кипения и варить 15 мин. Сироп отделить от ягод, прокипятить 15 мин., затем смешать с ягодами. Смесь нагреть до кипения и немедленно рассфасовать в горячие банки, укупорить.

Усачева Екатерина, г. Татарск

Брусника «Под горячее»

1 кг брусники, 1 ст. л. сахара, 3 л холодной кипяченой воды, 3 гвоздики, 1 ч. л. корицы, душистый перец.

Бруснику перебирают, моют и укладывают в кастрюлю. Ягоды накрывают деревянным кружком, сверху кладут груз и заливают рассолом.

Для рассола: в воде растворить сахар, добавить приправы и довести до кипения. Кастрюлю накрывают крышкой и хранят в прохладном месте.

Подают к горячим мясным блюдам, едят с вареным или жареным картофелем или другими блюдами, сахар по вкусу.

Чехова Наталья, г. Орел

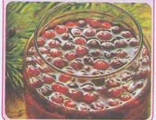
Брусника квашеная «Сладость»

600 г брусники.

Сироп: на 1 л банку - 2/3 ст. сахара.

Заполнить 1/3 банки брусникой, залить горячей кипяченой водой. Накрыть жестяными крышками и дать остыть.

Для сиропа: воду из-под ягод слить в кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения и добавить сахар. Кипящим сиропом залить ягоды в банках, закрыть крышками и закатать. Перевернуть вверх дном и оставить до остывания.



Квадратова Мария, г. Новый Уренгой

Моченый физалис

1 кг физалиса, 3 л воды, 1/2 ст. сахара, 2 ст. л. соли.

Очистить физалис, выложить в кастрюлю.

Рассол: смешать соль с сахаром, залить водой и довести до кипения. Залить физалис рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Затем переложить в стерилизованные 1 л банки, закрыть и поставить в холодильник на хранение.

Ямковская Юлия, г. Сердобск

Моченая слива «В листьях»

5 кг сливы, 3 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. порошка горчицы, зелень сельдерея, мяты, душицы, листья черной смородины.

Заливка: растворить в воде соль, сахар и горчицу. На дно кастрюли уложить зелень и листья, на них - сливу и залить холодной водой. Накрыть салфеткой, положить круг с гнетом, чтобы выступил рассол. Оставить при комнатной температуре на 7 дней. Затем вынести на холод. Через 30 дней слива готова к употреблению.

Мирнова Галина, г. Завитинск

Брусника «Приятного аппетита»

500 г брусники.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. гвоздики.

Бруснику залить рассолом.

Для рассола: в воде растворить сахар, соль, добавить корицу и гвоздику, довести до кипения. Затем охладить и залить им ягоды.

Карпеева Екатерина, г. Северодвинск

Моченая морошка «Лесной привет»

1,5 кг морошки, кусочек корицы, 3 гвоздики, 5 горошин перца, 1 ст. сахара, 1/2 ст. л. соли.

Морошку перебрать, вымыть, положить в чистую посуду.

Растворить в воде сахар и соль, вскипятить, остудить и залить морошку. Добавить корицу, гвоздику и перец горошком. Тару накрыть деревянным кружком и хранить в прохладном месте.

Гусева Валерия, г. Курган

Брусника моченая «Осенняя»

1 способ

500 г брусники, 1 ч. л. корицы, 3 гвоздики, 2 яблока.

Сироп: 4 ст. воды, 1/2 ст. л. сахара.

Для сиропа: растворить сахар в воде, довести до кипения.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, плотно уложить в банку, накрыть салфеткой, сложенной в несколько слоев, положить сверху кружок, залить остуженным сахарным сиропом, добавить немного корицы и гвоздики. К ягодам можно добавить разрезанные пополам яблоки с твердой мякотью. Оставить в теплом месте на 2-3 дня для брожения, а потом перенести для хранения в прохладное место.

2 способ

500 г брусники.

Рассол: 4 ст. воды, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара.

Для рассола: растворить сахар и соль в воде, довести до кипения.

Залить бруснику рассолом, оставить в теплом месте на 2-3 дня для брожения, а потом перенести для хранения в прохладное место.

Куропаткина Алина, г. Воркута

Брусника в сиропе «Оригинальная»

Брусника.

Сироп: 2 ст. воды, 1,5 ст. сахара, 1 ч. л. лимонной цедры.

Бруснику уложить в банку.

Для сиропа: смешать воду, сахар и цедру, прокипятить и охладить. Залить сиропом бруснику, обвязать банку бумагой, хранить в холодильнике.

Подавать к мясу и птице.

Таронская Маргарита, г. Москва

Клюква «Свежесть»

1 кг клюквы.

Свежие промытые ягоды ссыпать в кастрюлю, залить охлажденной кипяченой водой, сверху положить деревянный кружок и гнет. Хранить их в прохладном месте.

Такие ягоды сохраняются свежими в течение года. Вода в них остается совершенно прозрачная, а клюква сохраняет все свои питательные свойства.

Алилуева Ольга, г. Копейск

Клюква «Пикантная»

500 г клюквы.

Заливка: 1 л воды, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 4 горошины душистого перца, 4 гвоздики.

Для заливки: растворить сахар и соль в воде, добавить перец, гвоздику и вскипятить.

Клюкву высыпать в стеклянные банки и залить охлаждённой заливкой. Держать под гнётом 6-7 дней при комнатной температуре, затем перенести в холодное место.

Через 25-30 дней клюква готова к употреблению.



Маячкина Светлана, г. Магнитогорск

Моченая брусника «Объедение»

300 г брусники, 2 яблока, 1 стручок душистого перца, 1 ч. л. корицы.

Заливка: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Бруснику перебрать, промыть в холодной воде, высыпать в подготовленную посуду.

В воде растворить сахар и соль, довести до кипения, охладить и залить ягоды. Добавить очищенные дольки яблок, душистый перец, корицу. Сверху накрыть тканью, положить кружок и гнет.

Выдержать 6 дней при комнатной температуре, затем посуду с брусникой перенести в холодное место.

Брусника готова к употреблению через 25-30 дней.

Мышкина Светлана, г. Моршанск

Брусника «Ароматная»

Брусника.

Заливка: 5 л воды, 1/2 ст. соли, 2 ст. сахара, корица и гвоздика по вкусу.

Для заливки: растворить соль и сахар в воде, добавить корицу и вскипятить. Бруснику уложить в банки, влить заливку. Моченые ягоды будут готовы через месяц.

Чупакова Галина, г. Глазов

Груша в сиропе

Груша.

Сусло: 5 л воды, 1 ст. меда, 2 ст. л. соли.

Груши вымыть и уложить в посуду. Залить груши суслом, накрыть крышкой.

Для сусла: прокипятить соль и мед в воде, остудить.

Полянцева Юлия, г. Горнозаводск

Моченая рябина «Сударыня»

500 г красноплодной рябины.

Заливка: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 5 шт. гвоздики.

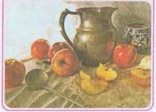
Собрать подмороженную рябину, удалить кисти, тщательно вымыть и высыпать в посуду. Сварить заливку, добавив сахар и пряности, охладить и залить ею рябину. Сверху укрыть тканью, положить кружок и гнет и 6-7 дней выдержать при комнатной температуре. Затем перенести в холодное место. Через 25-30 дней рябина готова к употреблению.

Хохлова Диана, г. Курск

Яблоки «Ароматные»

2 кг яблок, 1 л воды, 1/4 ст. сахара, по 50 г листьев малины и смородины, 1 ч. л. соли.

Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плодоножками вверх. Воду довести до кипения, растворить в ней сахар, кипящим раствором залить листья смородины и малины, остудить, посолить. Остывшим раствором с листьями залить уложенные в тару яблоки, накрыть тканью, положить кружок, установить гнет и выставить на холод.



Урюк Светлана, г. Магадан

Моченые яблоки в тыквенном соке

1 кг яблок, 1,5 л тыквенного сока, 1/2 ст. сахара.

Яблоки оставить на 7 дней. Затем промыть, дать воде стечь и уложить рядами в кадку. Каждый ряд залить тыквенным соком.

Тыквенный сок: тыкву разрезать на кусочки, удалить семена, положить в кастрюлю, добавить воды и варить до готовности. В конце варки добавить сахар и размешать. Залить соком яблоки и положить сверху ткань с грузом.



Ушакова Елена, г. Калуга

Яблоки «По-польски»

Яблоки, листья хрена.

Заливка: 5 л воды, 1/3 ст. ржаной муки, 1/3 ст. сахара, 1/3 ст. соли.

На дно банки уложить листья хрена, сверху - яблоки, верхний слой - листья хрена. Накрыть кружком и уложить гнет.

Для заливки: смешать воду, муку, сахар и соль, вскипятить.

Залить охлажденной заливкой банки и оставить на 2 дня при комнатной температуре. Хранить в холоде.

Молева Юлия, г. Миасс

Моченая груша «Столовая»

1 кг груши, 3 ст. воды, по 5 листьев черной смородины и вишни, 6 стеблей зелени эстрагона, 1 ст. л. соли.

Груши уложить слоями в кастрюлю. Зелень промыть и разделить на 3 порции, одну уложить на дно, другую - в середину, третью - сверху.

Для рассола: растворить соль в холодной воде, довести до кипения и снять пену. Залить охлажденным рассолом грушу.

Кастрюлю закрыть деревянным кругом, обернуть тканью и поставить в холодильник. Груша готова через 3 недели.

Щукина Валерия, г. Липецк

Шиповник «В компании»

2 л сока смородины и клюквы, 2 кг шиповника, 1 л яблочного уксуса.

У шиповника удалить семена, сложить в таз. Залить шиповник соком из смородины и клюквы. Поставить таз на огонь и трижды вскипятить. Откинуть шиповник на дуршлаг, дать соку стечь. Сложить шиповник по банкам и залить уксусом. Закрыть крышками.



Калинина Галина, г. Миасс

Моченый терн со сливой

500 г сливы, 500 г терна, 2 зубчика чеснока, 1 стручок горького перца, зелень петрушки, укропа и мяты, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

У слив и терна удалить косточки, нарезать кусочками. Затем измельчить, добавить чеснок, горький перец. Добавить нашинкованную зелень петрушки, укропа и мяты, посолить, наполнить 1 л банки, если сок не покрывает массу, залить кипятком. Влить уксус, всыпать сахар, стерилизовать 10 мин. и закрыть. Обернуть теплым одеялом и оставить до следующего дня.

Бужилова Светлана, г. Курчатов

Моченая красная смородина

Заливка: на 1 л воды - 500 г сахара, корица, гвоздика.

Отобрать веточки крупной красной смородины, промыть их, положить в банки. Вскипятить воду с сахаром, корицей и гвоздикой. Остудить, залить смородину, завязать банки и держать на холоде.



Чупакова Галина, г. Глазов

Терн «Пикантный»

На 1 л банку - 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, терн.

Заливка: 1 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. 3% уксуса.

Зрелые, но твердые плоды опустить в кипящую воду на 30 сек. Затем положить в стерилизованную банку терн, добавить специи и залить горячим маринадом. Закатать крышками, укутать.

Жалелова Полина, г. Барнаул

Моченые яблоки с черемухой

1 кг яблок, 100 г черемухи, 0,5 л воды, 30 г листьев смородины, 1/4 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Яблоки, черемуху и листья черной смородины моют в холодной воде. Складывают яблоки в банки плодоножками вверх, пересыпая ряды яблок черемухой. Все это кипятят, растворяют в ней сахар и соль. Листья смородины укладывают в один слой поверх яблок. Заливают все это охлажденным раствором, накрывают куском ткани, кладут кружок, кладут на него груз, после выносят на холод.

Волкова Ярослава, г. Тамбов

Моченые яблоки в пюре

1 кг яблок.

Заливка: 100 г яблочного пюре, 3 ст. воды.

500 г яблок парить 20-25 мин. и протереть через сито.

Заливка: смешать пюре и воду, довести до кипения. Остальные яблоки уложить в банки и залить заливкой.

Иволгина Екатерина, г. Шатки

Ежевика «Летнее настроение»

Ежевика, 2 ст. сахара.

Ягоды ежевики перебрать и пересыпать сахаром, поставить на 6 ч. в холодное место, после чего ягоды переложить в банки, а сок подогреть и залить им ягоды. Прикрыть крышками и пастеризовать при 85°С: 0,5 л - 10 мин., 1 л - 15 мин. Затем банки извлечь из воды и укупорить.

Хранить в прохладном месте.

Степанова Валентина, г. Самара

Ежевика «Как с куста»

На 1 л - 1 кг свежих ягод.

Ежевику очистить от чашелистиков, отсортировать по степени зрелости и удалить мягкие и поврежденные. Отсортированные ягоды вымыть в холодной воде и уложить в подготовленные банки. Банки залить кипящей водой, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л - 10 мин., 1 л - 15 мин. После стерилизации банки укупорить и охладить при комнатной температуре.



Иванова Ирина, г. Тюмень

Брусника «По-чешски»

1 кг брусники, 500 г сахара.

Вымытые и обсушенные ягоды брусники разогревать в кастрюле под крышкой с несколькими ложками воды, пока не пустят сок. Уваривать при постоянном помешивании. Частями добавлять сахар и варить еще 10 мин. Собрать пенку. Ягоды извлечь и разложить в банки.

Сироп довести до кипения и залить им ягоды. Сразу же укупорить банки и перевернуть вверх дном до полного остывания.



Светлова Александра, г. Волгоград

Крыжовник «По-молдавски»

800 г крыжовника, 200 г зелени укропа.

Заливка: на 1 л воды - 3/4 ст. соли, 5 ст. л. 9% уксуса.

Свежий укроп вымыть, разрезать на кусочки длиной 4 см и положить на дно банок. Сверху плотно уложить ягоды крыжовника, 3 раза залить их кипятком, сливая через 5 мин. Залить горячим маринадом, укупорить и перевернуть вверх дном до остывания.

Подавать к мясным и рыбным блюдам в качестве дополнительного гарнира.

Волкова Ярослава, г. Тамбов

Моченая черная смородина

1 кг черной смородины, 1 ст. сахара.

Примерно 1/3 ягод уложить в банки. Остальные ягоды положить в кастрюлю, засыпать сахаром и подогревать под крышкой до полного размягчения ягод и растворения сахара.

Затем содержимое протереть через сито и полученным соком залить ягоды в банках. Пастеризовать при 90°С: 1 л банки - 20 мин., 2 л - 35 мин., 3 л - 45 мин. Закатать.

Авдеева Ирина, г. Бузулук

Слива «Самый смак»

1 кг слив.

Маринад: 1 ст. 3% уксуса, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли.

Для маринада: смешать уксус, сахар и соль, вскипятить и охладить. Твердые сливы уложить в банки и залить охлажденным маринадом. Банки накрыть марлей, сверху пергаментной бумагой. Хранить в холодильнике.



Виноградова Мария, г. Шатки

Черешня «Нежность»

Черешню вымыть, обсушить и уложить в банки по плечики. Из перезревших и мятых ягод приготовить сок, добавить в него лимонную кислоту из расчета 3 г на 1 л сока. Сок довести до кипения и залить им ягоды в банках.

Стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 15-20 мин., 1 л - 20-25 мин., 3 л - 45 мин. Закатать.

Гусева Полина, г. Тюмень

Моченая груша «С горчичкой»

1 кг груши, 1/4 ст. семян горчицы

Мытые груши уложить в банки слоями, пересыпая каждый слой крупномолотыми семенами горчицы. Наполненные банки выдержать в течение суток в прохладном помещении. На следующий день в банки осторожно добавить холодную воду, чтобы семена горчицы не смешались. Банки накрыть пергаментной бумагой, обвязать, хранить в сухом, прохладном месте.

Через 25-30 дней груши готовы.

Гусева Галина, г. Минск

Моченые яблоки «Крепкие»

1 кг яблок, 7 листьев мяты, 20 листьев черной смородины, 20 листьев вишни.

Рассол: 1 л воды, 1 ч. л. ржаной муки, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Выложить яблоки в кастрюлю, пересыпать листьями, придавить гнетом.

Для рассола: ржаную муку кипятить 15 мин. под закрытой крышкой, затем дать настояться в течение 20 мин., добавить соль, сахар, горчицу. Рассолом залить яблоки и выдерживать 5 дней.